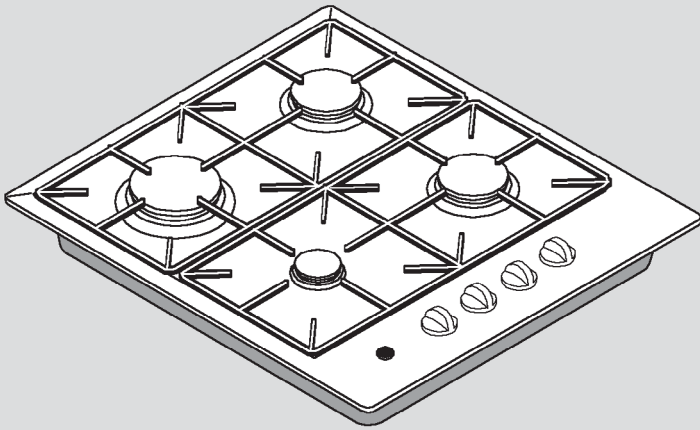



Gas-Kochmulde



Gebrauchs- und
Montageanleitung

QUELLE.



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle.
Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlaß.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer neuen Gas-Kochmulde.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Wichtige Hinweise	4
Gerätebeschreibung	5
Energiespartips	6
Kochstellen	7
Wichtige Hinweise	7
Elektrische Taktfunkenzündung	8
Zünden und Betrieb der Kochstellenbrenner	8
Reinigung und Pflege	9
Kochstellen	9
Edelstahl-Kochmulde	9
Was tun bei Problemen?	10
Bei Gasgeruch sofort... ..	10
Austausch von Geräteteilen	11
Hinweise zur Entsorgung	12
Verpackungs-Entsorgung	12
Altgeräte-Entsorgung	12
Montageanweisung	13
Wichtige Hinweise	13
Werkseitige Einstellung	13
Kochmuldeneinbau	14
Elektroanschluß	16
Gasanschluß	17
Inbetriebnahme	17
Umstellung auf andere Gasart	18
Kochstellen-Vollbranddüsen austauschen	18
Kochstellen-Kleinbranddüsen umstellen	19
Funktionskontrolle	20
Einfetten der Hähne	20
Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung (Tabelle 1)	21
Umstellung auf eine andere Gasart (Tabelle 2)	22
Technische Daten	23
Kundendienst	24
Notizen	25
Garantie-Information	28

Sicherheitshinweise



- Das Gerät darf nur vom Quelle Kundendienst oder einem konzessionierten Fachmann angeschlossen werden. Damit ist sichergestellt, daß die gesetzlichen Vorschriften und die technischen Anschlußbedingungen des örtlichen Gasversorgungsunternehmens eingehalten werden. Wichtige Hinweise zu diesem Thema findet der Fachmann im Kapitel „Montageanleitung“.
- **Reparaturen am Gerät -insbesondere an gas- oder stromführenden Teilen dürfen nur von konzessionierten Fachkräften vorgenommen werden.**
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Bei Gasgeruch sofort...

- den Gashahn der Zuleitung schließen bzw. die Gasflasche zudrehen
- alle Flammen und Rauchwaren löschen
- keine elektrischen Geräte (auch kein Licht) einschalten
- den Raum gründlich lüften - Fenster öffnen
- den Quelle Kundendienst oder den Gasinstallateur verständigen

Wichtige Hinweise

- **Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**
- Beim Anschluß von Elektrogeräten in Kochmuldennähe dürfen die Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen.
- Die Kochstellen nicht zur Raumheizung verwenden und die Kochstellen nicht mit leerem Geschirr betreiben.
- Achten Sie auf den exakten Sitz von Brennerdeckel und Brennerkopf.

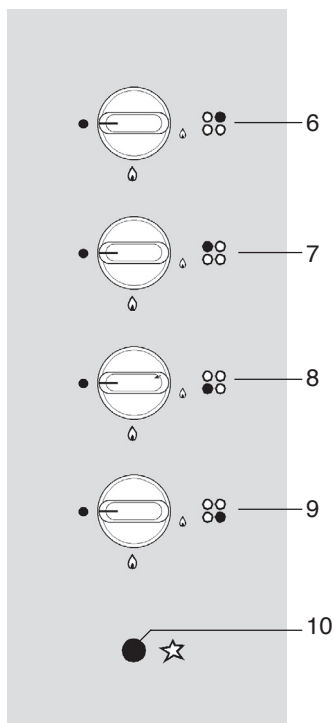
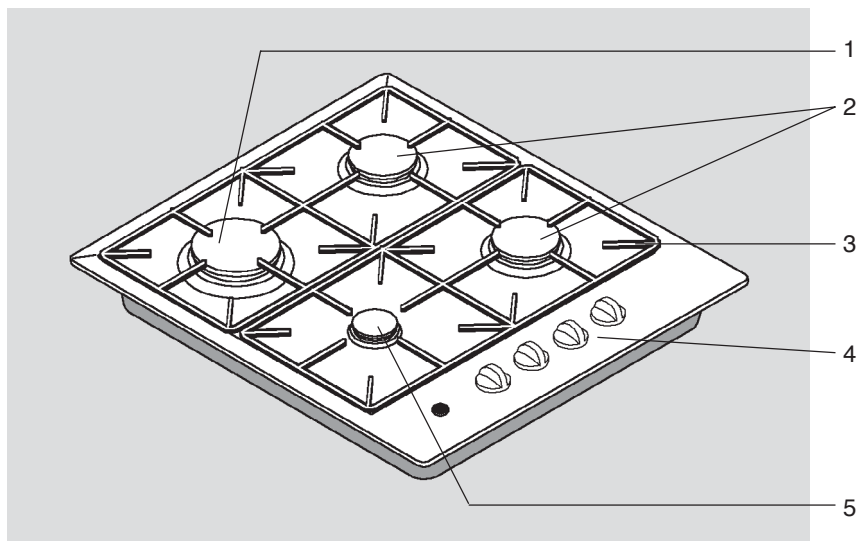
- Vor allem Kleinkinder sollten unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Gasgeräten entstehen können. Ältere Kinder nur unter Aufsicht mit diesen Geräten arbeiten lassen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Gaskochmulde ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte bestimmt. Die eingebaute Kochmulde darf nur zum haushaltsüblichen Zubereiten von Speisen verwendet werden.

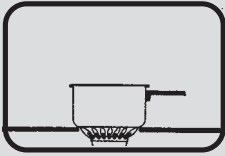
Sie darf nicht zweckentfremdet werden!

Gerätebeschreibung

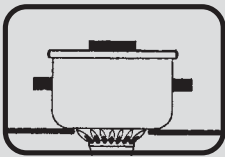


- 1 Starkbrenner
- 2 Normalbrenner
- 3 Rippenrost
- 4 Schalterblende
- 5 Hilfsbrenner
- 6 Knebel für Kochstelle, hinten rechts, Normalbrenner
- 7 Knebel für Kochstelle, hinten links, Normalbrenner
- 8 Knebel für Kochstelle, vorne links, Starkbrenner
- 9 Knebel für Kochstelle, vorne rechts, Hilfsbrenner
- 10 Drucktaste für elektrische Taktfunkenzündung

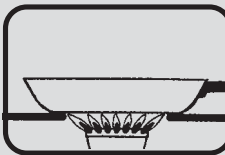
Energiespartips



Hilfsbrenner: Töpfe,
Pfannen min. 18 cm Ø



Normalbrenner: Töpfe,
Pfannen min. 20 cm Ø



Starkbrenner: Töpfe,
Pfannen min. 24 cm Ø

Mit Ihrer Privileg Gas-Kochmulde können Sie sehr sparsam kochen.

Die folgenden Tips sollen Ihnen dabei helfen:

- Die Topfgröße so wählen, daß die Flammen nicht über den Topfrand hinaus-schlagen. Beachten Sie die Mindesttopf-größen der Abbildungen links.
- Den Starkbrenner für das schnelle Erhitzen größerer Mengen wie z.B. Wasser verwenden. Der Hilfsbrenner eignet sich für das schonende Erhitzen z.B. von Soßen. Der Normalbrenner ist für durchschnittliche Kochgutmengen (Gemüse, Reis, Kartoffeln...) vorgesehen.
- Stellen Sie das Geschirr in die Mitte der Kochstellen auf den Rippenrost.
- Verwenden Sie Töpfe mit gut schließendem Deckel. Dadurch entweicht weniger Wasserdampf und Sie sparen deutlich Energie. Nach dem Ankochen zum Weitergaren des Kochgutes die Gasflamme auf die kleinste Stufe stellen.
- Die Verwendung eines Schnellkochtopfes kann ebenfalls deutlich Energie sparen, da das Gargut bei höherer Temperatur gegart wird und damit schneller fertig ist.

Wichtige Hinweise

- Betreiben Sie Kochstellen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochstellen nicht zur Raumheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochstellen, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- Zum Ankochen/Anbraten zunächst mit großer Flamme beginnen. Zum Fortkochen auf kleinere Flamme zurückstellen.
- Achten Sie bei der Verwendung von Schnellkochtöpfen darauf, daß sich immer eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Topf befindet. Ansonsten kann der Topfboden durch Überhitzung beschädigt werden.
- Die Kochstellenbrenner sind thermoelektrisch gesichert, so daß beim Verlöschen der Flamme die Gaszufuhr automatisch gesperrt wird.
- **Die Brennerdeckel stets exakt auf den Brennerkopf auflegen. Darauf achten, daß die Schlitze am Brennerkopf stets frei sind.**

Elektrische Taktfunkenzündung




Das Zünden der Brennstellen erfolgt mittels einer bei jeder Brennstelle eingebauten elektrischen Zündkerze. Wenn die Drucktaste für die elektrische Zündung auf der Schalterblende betätigt wird und gleichzeitig an einer Brennstelle Gas ausströmt, erfolgt durch elektrische Funken die Zündung.

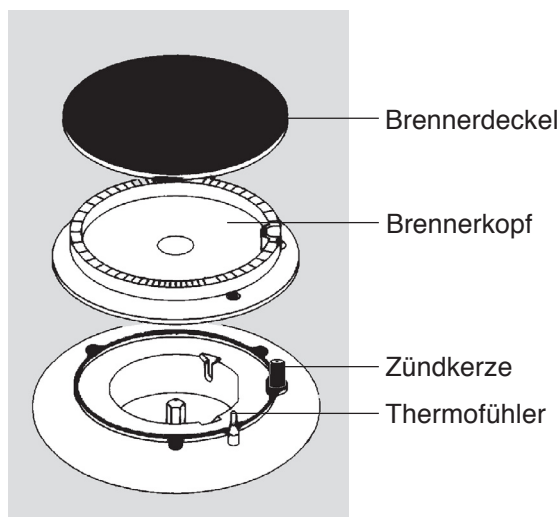
Die Elektrische Taktfunkenzündung funktioniert nur, wenn der Stecker der Netzanschlußleitung an eine ordnungsgemäße Steckdose angeschlossen ist.




Falls die elektrische Zündung nicht funktioniert, weil Stromausfall ist oder Zündkerzen feucht sind, kann ausströmendes Gas auch durch einen Gaszünder bzw. durch ein brennendes Streichholz entzündet werden.

Dann erfolgt das Anzünden bei den Kochstellen am Rande des Brennerdeckels.

Zünden und Betrieb der Kochstellenbrenner

- Zum Anzünden den entsprechenden Kochstellenknebel eindrücken, auf Vollbrand  drehen und anschließend das ausströmende Gas durch Betätigen der Drucktaste für die Taktfunkenzündung zünden.
- Nach erfolgter Zündung den Knebel für die Kochstelle noch etwa 10 Sekunden gedrückt werden, bis ausreichende Erwärmung der Thermofühler stattgefunden hat und die Flamme standfest bleibt.
- Danach kann die Flammengröße zwischen Vollbrand  und Kleinbrand  reguliert werden. Außerhalb dieses Bereichs ist die Flamme nicht standfest.
- Wenn die Flamme erlischt, den Zündvorgang wiederholen.
- Zum Ausschalten des Brenners den Knebel nach rechts auf Position • (Aus) drehen.



	Aus
	Vollbrand
	Kleinbrand

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen die Kochmulde ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Zum Reinigen keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder harte Gegenstände verwenden.

Kochstellen

- Eingebraunte Speisereste nicht abkratzen, sondern mit feuchtem Tuch aufweichen bzw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittelzusatz entfernen.
- Zur Reinigung des Rippenrostes, der Kochmulde sowie der Kochstellen-Brennerteile heißes Wasser mit etwas Spülmittelzusatz verwenden.
- Den Thermofühler mit einer weichen Bürste reinigen.
- Brennerkopf und -deckel reinigen. Besonders darauf achten, daß die Schlitze des Brennerkopfes frei sind.
- Nach der Reinigung alle Teile trocknen und wieder auflegen.

Bitte beachten:

Die Brennerdeckel sind schwarz emailliert. Aufgrund der hohen Wärmebelastung lassen sich geringe Farbveränderungen der Brennerteile auf Dauer nicht vermeiden. Dies hat keinen Einfluß auf die Funktion.

Edelstahl-Kochmulde

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel.

Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen an der Gaskochmulde sind gefährlich, weil Explosions-, Stromschlag- und Kurzschlußgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Schäden, besonders Körperschäden zu unterlassen.

Deshalb solche Arbeiten nur **von zugelassenen Fachkräften**, wie z.B. dem Quelle Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tips zur Behebung von Störungen.

Brennen die Kochstellenbrenner nach dem Einbau der Kochmulde ungleichmäßig ?

Falsche Einstellung der Düsen. Einstellungen vom Fachmann prüfen lassen.

Verändert sich das Flammenbild der Kochstellenbrenner plötzlich ?

Brennerteile falsch aufgelegt. Die Brennteile richtig auflegen.

Erlischt die Flamme nach dem Zünden der Brenner und Loslassen der Schalter ?

- Der Knebel wurde nicht lange genug gedrückt. Die Thermosicherung spricht an und sperrt die Gaszufuhr. Knebel länger gedrückt halten.
- Knebel zu leicht eingedrückt. Kräftiger auf den Knebel drücken.
- Thermofühler wird zu wenig erwärmt. Einstellungen vom Fachmann prüfen lassen

Bei Gasgeruch sofort...

Bei Störungen im Gasbereich bzw. wenn Sie Gas im Raum riechen, dann sofort:

- den Gashahn der Gasleitung schließen bzw. die Gasflasche zudrehen
- alle Flammen der Gasbrennstellen und alle Rauchwaren löschen
- keine elektrischen Geräte (auch kein Licht) einschalten
- den Raum gründlich lüften - Fenster öffnen
- den Quelle Kundendienst oder den Gasinstallateur verständigen

Austausch von Geräteteilen



Im Schadensfall dürfen vom Kunden nur die ohne Werkzeuge abnehmbaren Teile ausgetauscht werden.

Der Austausch der mit Werkzeugen abnehmbaren Teile darf nur vom zugelassenen Gasinstallateur vorgenommen werden.

- Bedienungsknebel für Kochstellen sind nach oben abziehbar.
- Ersatzteile können unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Gerätes beim Quelle-Kundendienst bestellt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Zur Entsorgung aller Verpackungsmaterialien wie Styropor, Pappe oder Folien dienen die entsprechenden regionalen Wertstoff-Sammelbehältern. Dadurch ist die Verwertung der Packstoffe sichergestellt.

Falls die Kochmulde vom Spediteur angeliefert wird, so kann die Transportschutzverpackung dem Spediteur mitgegeben werden.

Altgeräte-Entsorgung

Wenn die Gaskochmulde eines Tages ausgedient hat, sollten Sie es nicht einfach in den Hausmüll werfen.

Sicher gibt es in Ihrer Gemeinde einen Wertstoff- oder Recyclinghof, über den Altgeräte angenommen und einer Verwertung zugeführt werden. Machen Sie sich diese kleine Mühe - unserer Umwelt zuliebe.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Deshalb Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.

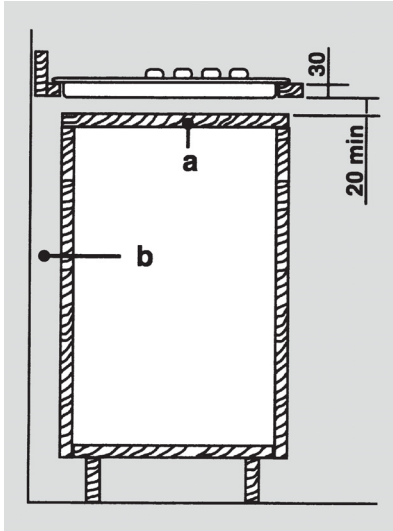
Wichtige Hinweise

- Der Anschluß der Gasmulde darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur durchgeführt werden.
- Dabei müssen die DVGW/ÖVGW Bestimmungen, technische Regeln, Richtlinien der Landesbauordnungen, Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU), sowie folgende Normen beachtet werden:
- DVGW Arbeitsblatt G600 (DVGW - TRGI 1986) "Technische Regeln für Gasinstallation"
- TRF 1988 Technische Regeln für Flüssiggas
- Vor der Installation prüfen, ob die Angaben auf dem Typschild mit den örtlichen Gasbestimmungen übereinstimmen.
- Der Gasanschluß muß eine Absperrvorrichtung haben, die zugänglich ist.
- Vor jedem Eingriff muß die Gaszufuhr gesperrt und die Mulde spannungslos geschaltet werden.
- Der Abstand zwischen Gas-Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mindestens 65 cm betragen, falls in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube keine größeren Abstände vorgegeben sind.

Werkseitige Einstellung

- Die Gasmulde ist DIN-DVGW-geprüft und registriert.
- Die Gasmulde wird in Einheits-Erdgas-einstellung E 20 mbar versiegelt geliefert und mit entsprechenden Aufkleberschild gekennzeichnet.
- Alle Gasbrenner sind thermoelektrisch gesichert; dadurch wird beim Verlöschen der Flamme die Gaszufuhr automatisch gesperrt.
- Die Angaben sind auf dem Typschild des Gerätes enthalten. Das Typschild befindet sich am Geräteboden.
- Der Betrieb ist in einem Wobbe-Index-Bereich $W_o=43,9$ bis $53,6 \text{ MJ/m}^3$ ohne Nachstellung möglich
- Die Belastung und Gasdurchgang der einzelnen Brenner sind aus der Tabelle 1 zu ersetzen.
- Bei Umstellung auf eine andere Gasart ist ein Düsentausch erforderlich. Die Angaben sind der Tabelle 2 zu entnehmen.
- Bei Umstellung auf eine andere Gasart, bei Reparaturen oder wenn die Versiegelung beschädigt ist, müssen die Funktionsteile gemäß Installationsanweisung überprüft und erneut versiegelt werden.

Funktionsteile sind: Vollbranddüse und Kleinbranddüse.

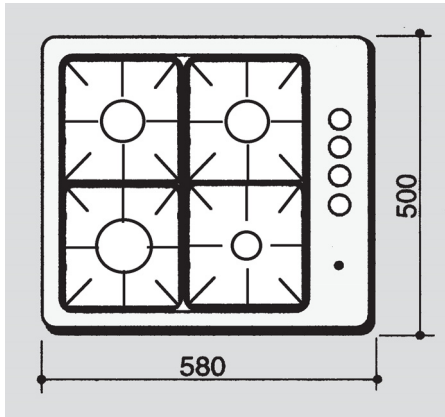


Kochmuldeneinbau

Sicherheitshinweise für den Einbau der Mulde

- Bei den Einbaumöbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (75° C) verarbeitet sein. Sind Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, so kann sich der Belag verformen oder lösen.
- Die Verwendung von Holz- Wandabschlußleisten aus Massivholz auf Arbeitsplatten, hinter der Kochstelle ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß Muldenskizzen eingehalten werden.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mind. 100 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschanks ist mit wärme-festem Material zu verkleiden.
- Der Seitenabstand zu Hochschränken sollte aus arbeitstechnischen Erfordernissen jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand der Rückwand muß mindestens 65 mm betragen.
- Unter der Gasmulde muß mit einem Mindestabstand von 20 mm ein Zwischenboden angebracht werden. Dieser muß herausnehmbar sein, um einen leichten Zugang für den Fachmann zu ermöglichen.

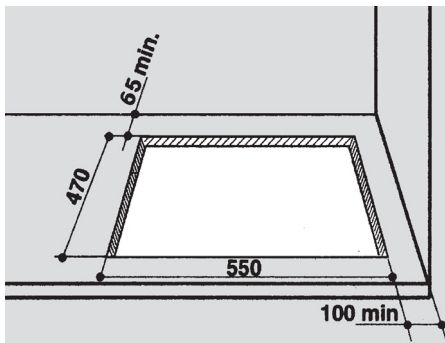
Befindet sich unter der Gasmulde z.B. ein Backofen, dann ist ein Zwischenboden nicht erforderlich.
- Es ist dafür zu sorgen, daß wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbare Gegenstände direkt neben der Mulde angeordnet bzw. gelegt werden.



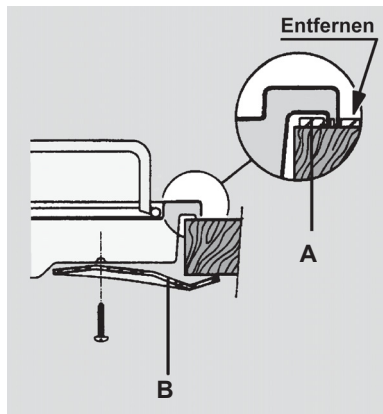
Ausschnitt

Der Kochmuldenausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.

- Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.



Montageanweisung



A Dichtungsmasse
B Befestigungskralle

Kochmulde einsetzen

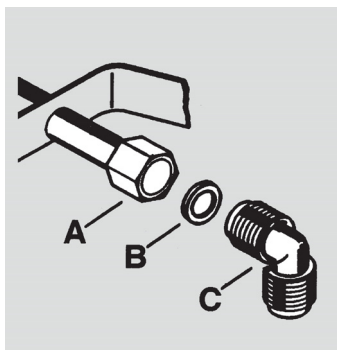
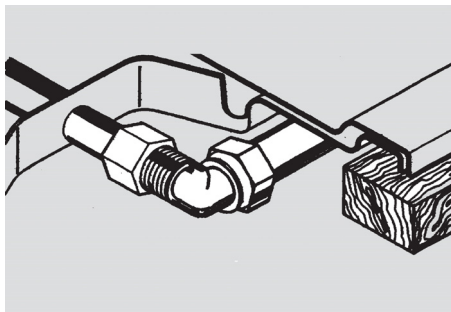
Die Mulde ist für den Einbau in 600 mm tiefe und 20 bis 50 mm starke Arbeitsplatten geeignet.

- Die Arbeitsplatte muß waagrecht sein.
- Die Mulde ist so einzusetzen, daß die Bedienungsknebel auf der rechten Seite sind.
- Beiliegende Dichtungsmasse rundum auf der Ausschnittkante der Arbeitsplatte auflegen.
- Die Mulde in den angefertigten Ausschnitt einsetzen und festdrücken. Die Mulde von unten mit BefestigungskralLEN an der Arbeitsplatte befestigen.
- Die überstehende Dichtungsmasse auf der Arbeitsplatte beseitigen.

Elektroanschluß

Die Mulde ist mit Netzanschußleitung und Schutzkontaktstecker ausgestattet. Diesen ans Netz 230 Volt, Wechselstrom 50 Hz anschließen.

Die Elektrosteckdose muß vorschriftsmäßig installiert und mit mind. 10 A abgesichert sein. Diese ist links oder rechts, außerhalb des Strahlungsbereiches des Gerätes anzuordnen.



- A Überwurfmutter
- B Dichtung
- C Anschlußwinkel

Gasanschluß

Die Gasmulde ist hinten rechts mit einem Gasanschluß 1/2" ausgestattet. Der Anschluß muß eine Absperrvorrichtung haben, die zugänglich ist.

Empfehlenswert ist eine Sicherheitsgassteckdose. Diese sollte rechts, außerhalb des Strahlungsbereiches angebracht werden.

Der Anschluß kann fest oder unter Verwendung eines vom DVGW zugelassenen Gas-Sicherheitsschlauches mit Steckdose nach DIN 3383, Blatt 1 erfolgen.

Bei Verwendung einer Sicherheitsgasschlauchleitung darauf achten, daß sie nicht durch heiße Zonen geleitet wird. Die Schlauchleitung muß frei verlegt sein und darf nicht mit einem beweglichen Teil des Einbauelementes (z.B. Schublade) in Berührung kommen.

Nach dem Anschluß der Mulde die Anschlußverbindung einer Dichtheitsprüfung unterziehen.

Inbetriebnahme

Jeden Kochstellenbrenner zünden und Brennstabilität der Groß- und Kleinstellung prüfen.

Einweisung Benutzer

Nach dem Überprüfen den Benutzer anweisen, die Funktionen und die Bedienung erklären sowie die Gebrauchsanleitung übergeben.

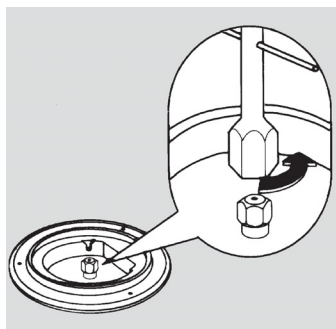
Besonders darauf hinweisen, daß bauliche Änderungen, welche die Verbrennungsluftversorgung beeinträchtigen, eine erneute Funktionskontrolle bedürfen.

Den Benutzer darauf hinweisen, daß jegliche Änderungen an der Gasinstallation und an der Gasmulde nur durch einen Fachmann durchgeführt werden dürfen !

Umstellung auf andere Gasart

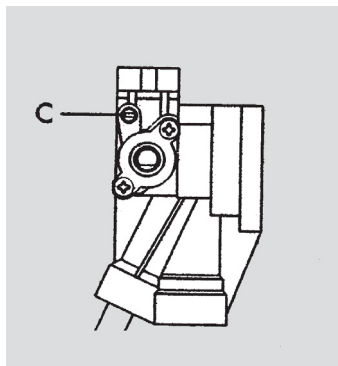
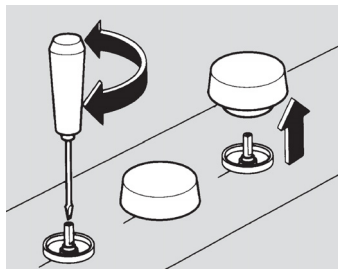
Bei Anschluß des Gerätes an Flüssiggas ist ein Düsenwechsel und gegebenenfalls eine Einstellung der Gasmenge vorzunehmen (siehe Tabellen 1 und 2)

Bei Flüssiggasanschluß ist zusätzlich auf den R 1/2" Gasanschluß ein metallisch gedichtetes Anschlußstück 8 x 1 mm anzubringen. Dabei auf die Dichtheit des Anschlusses achten!



Kochstellen-Vollbranddüsen austauschen

- Rippenrost, Brennerkopf und -deckel abnehmen.
- Mit einem Schlüssel die Vollbranddüsen gemäß den Angaben und der Beschreibung in den Tabellen 1 und 2 austauschen.



C Kleinbranddüse

Kochstellen-Kleinbranddüsen umstellen

Wichtig! Beim Austausch der Kleinbranddüse den Bedienungsknebel auf Position (Aus) drehen und die Gaszufuhr abschließen.

- Den Knebel von der Bedienungsblende abziehen, Versiegelung entfernen.
- Mit einem kleinen Schraubendreher durch die Hahnstange die Kleinbranddüse laut den Anweisungen in der Tabelle 2 einstellen.

Funktionskontrolle

Nach der Umstellung/Einstellung der Düsen sowie nach Wartungs- und Reparaturarbeiten ist eine Funktionskontrolle vorzunehmen:

- Dichtheitsprüfung nach DVGW-TRGI bzw. TRF vornehmen.
- Brennsicherheit aller Brennstellen im kalten und warmen Zustand prüfen.

Einfetten der Hähne

Sollten sich nach längerem Gebrauch die Hähne schwer betätigen lassen, müssen die Gleitflächen gefettet werden.

Dazu wie folgt vorgehen:

- Gaszufuhr zur Mulde schließen und Netzstecker ziehen.
- Bedienungsknebel in Aus-Stellung bringen und abziehen.
- Bedienungsblende abnehmen.
- Hahndeckel demontieren und Hahnküken herausziehen.
- Dichtflächen reinigen und neu einfetten. Das Hahnfett darf nur hauchdünn aufgetragen werden.

Hahngehäuse und Küken niemals vertauschen, da sonst die Dichtigkeit nicht mehr gesichert ist.

Wärmebelastung, Gasdurchgang, Düsenkennzeichnung (Tabelle 1)

Mulden-Einstellung	Brennstelle	Hilfsbrenner		Normalbrenner		Starkbrenner	
		voll	klein	voll	klein	voll	klein
Erdgas E							
20 mbar	Wärmebelastung kW	1	0,33	2	0,45	3	0,65
Hs = 37,78 MJ/m³	Gasdurchgang l/h	95	31	190	43	286	62
Ws = 50,72 MJ/m³	Düsenkennzeichnung*	70	E	96	E	119	E
Erdgas LL							
20 mbar	Wärmebelastung kW	1	0,33	2	0,45	3	0,65
Hs = 32,49 MJ/m³	Gasdurchgang l/h	111	36	221	50	332	72
Ws = 41,52 MJ/m³	Düsenkennzeichnung*	74	E	106	E	133	E
Flüssiggas							
50 mbar	Wärmebelastung kW	1	0,33	2	0,45	3	0,65
Hs = 47,47 MJ/kg	Gasdurchgang g/h	73	24	145	33	218	47
Ws = 87,33 MJ/m³	Düsenkennzeichnung*	43	23	60	28	75	35

* Unter Düsenkennzeichnung versteht man Düsendurchmesser in Hundertstel mm. Bei Düsen, die mit 'E' in der Tabelle gekennzeichnet sind, werden die Wärmebelastungen und die Gasdurchflüsse mit der Düseneinstellung erreicht.

Montageanweisung

Umstellung auf eine andere Gasart (Tabelle 2)

Umstellung von Erdgas E auf...	Kochstellenbrenner	
	Vollbrand	Kleinbrand
Erdgas LL	Vollbranddüse ausschrauben und Düse für Gas LL laut Tabelle 1 einschrauben.	Kleinbranddüse herausschrauben bis min. Wärmebelastung erreicht wird (siehe Tabelle 1).
Flüssiggas	Vollbranddüse ausschrauben und Düse für Flüssiggas laut Tabelle 1 einschrauben.	Kleinbranddüse bis zum Anschlag einschrauben.

Bei der Umstellung auf ein andere Gasart ein entsprechendes Aufklebeschild anbringen!
Der Betriebsheizwert Hub ist beim Gasversorgungsunternehmen zu erfragen. Die Gasdurchflussmenge errechnet sich aus der Formel:

$$\text{Gasdurchfluss in l/min} = \frac{\text{Wärmebelastung (in kW)} \times 1000}{\text{Betriebsheizwert Hub (in kWh/m}^3\text{)} \times 60}$$

Technische Daten

Gas-Kochmulde 4 Kochstellen		Produkt-Nr. 129.380
Abmessungen		
Kochmulde Höhe/Breite/ Tiefe	mm	50 x 580 x 500
Einbaumaße Breite/ Tiefe	mm	550 x 470
Belastung der Brennstellen		
Kochstelle vorne links, Starkbrenner	W	3000
Kochstelle hinten links, Normalbrenner	W	2000
Kochstelle hinten rechts, Normalbrenner	W	2000
Kochstelle vorne rechts, Hilfsbrenner	W	1000
Gesamt-Nennwärmebelastung	W	8000
Gesamt- Anschlußwert Flüssiggas	g/h	581
Gasanschluß (Gewinde)		R 1/2"
Fabrikseitige Einstellung	Erdgas E-20 mbar	
Nenndruck		
Erdgas	mbar	20
Flüssiggas	mbar	50
Elektrischer Anschluß		
Netzspannung		230V~, 50 Hz
Ausstattung		
Elektrische Taktfunkenzündung		ja
Anschlußkabel, Steckerfertig		ja

Kategorie II 2ELL3B/P



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

-73/23/EWG Niederspannungsrichtlinie

-89/336/EWG EMV-Richtlinie

-90/396/EWG Gasgeräte richtlinie

Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Kochmulde haben, dann verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle-Kundendienststelle mit Angabe der auf dem Typschild angegebenen Produkt- und Privileg-Nummer.

Wir empfehlen Ihnen, die Nummern in den dafür vorgesehenen Feldern auf dieser Seite einzutragen, damit diese immer griffbereit sind.

Das Typschild ist auf der Unterseite der Kochmulde angebracht.

Die Anschriften der Kundendienststellen finden Sie im Kundendienst-Verzeichnis oder im aktuellen Quelle-Katalog.

Sollten Sie Fragen und Anregungen haben, so wenden Sie sich bitte an unsere Kundenbetreuung.

Die Anschrift lautet:

**QUELLE Aktiengesellschaft
Kundenbetreuung
90762 Fürth**

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Wichtig:
Die Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit. Die Dauer der Garantie richtet sich nach unserem zum Zeitpunkt des Kaufs gültigen Angebot. Ist keine längere Frist angegeben, so beträgt die Garantiezeit 6 Monate.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt und liegen in unseren Verkaufshäusern bzw. Verkaufsstellen aus.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

QUELLE.

35670-6903

Gas-Kochmulde
4 Kochstellen

Produkt-Nr. 129.380